



HÔTEL de L'ALPAGE

ディナーコース

信州黄金シャモ胸肉の低温ヴァプール りんごのピューレ添え

夏野菜のムースとコンソメの冷製パリソワール

ニュージーランド産 ラングスティーヌのポワレ サラダ仕立て



～メインコース～

A~Fのうち一品をお選びください。

A. ブルターニュ産オマール海老のソテー ソースアメリカーズ

B. 幻の豚肉「岡本養豚の千代幻豚」ロースのグリエ
信州アカシアの蜂蜜と粒マスタードソース

C. 国産牛バラ肉 ブルゴーニュ風赤ワイン煮込み
蓼科人参のグラッセクミン風味添え

D. ドーバーソールのベルムニエル (+3,600)

E. 北海道産サフォークラム背肉のロースト香草風味
トマト、茄子のティアン (+6,000)

F. 滋賀県澤井牧場直送 近江和牛*雌のフィレ肉のポワレ
ボルドー産限定濃厚赤ワインソース (+6,000)

*近江和牛メニューのみご予約日より2週間前までの事前予約で承ります。



デザートの盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

食事制限やアレルギーに関するご要望があれば、スタッフにお知らせください。

仕入れ状況により一部内容が変更する場合がございます。



HÔTEL de L'ALPAGE

Dinner Course

Soft steamed Shamo Chicken Breast with Apple Purée

Cold Vegetable soup with Consommé "Paris Soir"

New Zealand Langoustine served with seasonal salad



Main Courses

Choose ***one*** of the following 6 dishes.

- A. Sautéed Homard blue from Brittany, served with crustacean sauce
- B. Pork loin of "Chiyo-Genton" grill, Served with acacia honey and mustard sauce
- C. Japanese beef red wine stew, burgundy style and carrot glace, with cumin flavor
- D. Belle Meuniere of Dover Sole, Nice style (+ 3,600)
- E. Roasted Suffolk lamb from Hokkaido with herb flavor, Provençal Casserole (+ 6,000)
- F. "Omi Wagyu" * beef filet, Bordeaux red wine sauce (+ 6,000)

*" Omi Wagyu" beef requires a 2-week-advance reservation.



Assortment of desserts

Coffee or Tea

Please inform our staff should you have any dietary requirements or would like to review our allergen menus.

Contents may change depending on the availability of ingredients